SAMSUNG

SMART COMBI

Mode d'emploi et guide de cuisson

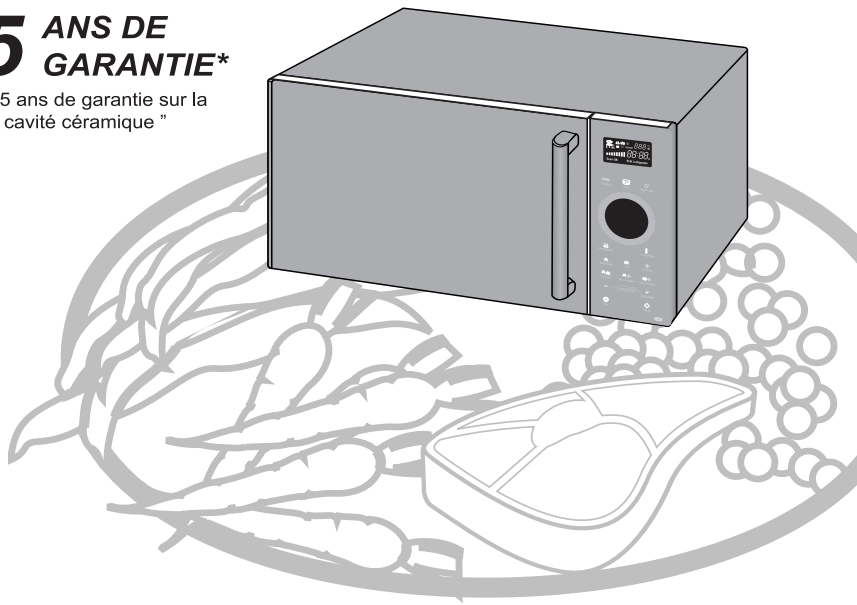
BCE1196T

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL

5 ANS DE GARANTIE*

" 5 ans de garantie sur la cavité céramique "



Utilisation du nettoyage vapeur 2
Tableau de commandes 2
Four 3
Accessoires 3
Utilisation du mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installation de votre four Smart Combi 6
Réglage de l'horloge 6
Fonctionnement du four Smart Combi 6
Problèmes et solutions 7
Utilisation du lecteur de codes 7
Cuisson à l'aide du lecteur de codes 8
Cuisson/Réchauffage 9
Utilisation de la fonction de Réchauffage 9
Puissances et temps de cuisson 9
Arrêt de la cuisson 10
Utilisation de la fonction More/Less (Plus/Moins) 10
Utilisation de la fonction de décongélation 11
Préchauffage rapide du four 12
Cuisson par convection 12
Faire griller 13
Choix de la position de l'élément chauffant 13
Choix des accessoires 13
Combinaison micro-ondes et gril 14
Combinaison gril et convection 14
Combinaison micro-ondes et convection 15
Sécurité enfants 15
Activation/désactivation du signal sonore 15
Guide des récipients 16
Guide de cuisson 17
Nettoyage de votre four Smart Combi 24
Rangement et entretien de votre four Smart Combi 25
Caractéristiques techniques 25
Caractéristiques du lecteur de codes 26

Pour obtenir plus de recettes, connectezvous sur notre site www.samsung.fr

Code n° : DE68-03365A

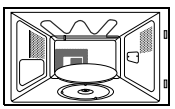
FR

Utilisation du nettoyage vapeur

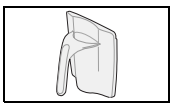
La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier la surface de la cavité. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de votre four.

- ☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- ☛ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.
- ☛ La fonction de nettoyage vapeur rend l'eau de nettoyage très chaude à l'intérieur du four.

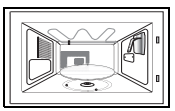
1. Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** (♨).
(L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)



2. Ouvrez la porte.

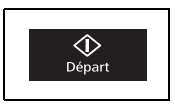


3. Versez 30 ml d'eau dans le réservoir (rempli à moitié). Ne le remplissez pas davantage.

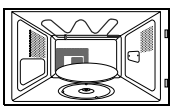


4. Placez le réservoir dans le four à droite.

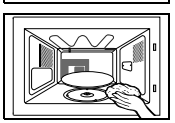
5. Fermez la porte.



6. Appuyez sur le bouton **Départ**.



7. Ouvrez la porte.

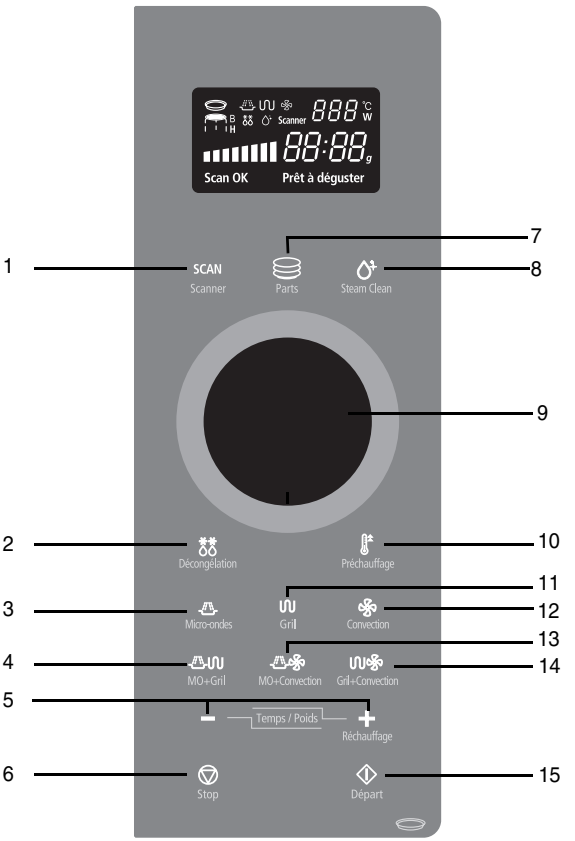


8. Veuillez nettoyer l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier.
Retirez le plateau et nettoyez uniquement le dessous de la grille à l'aide de papier absorbant.

Attention !

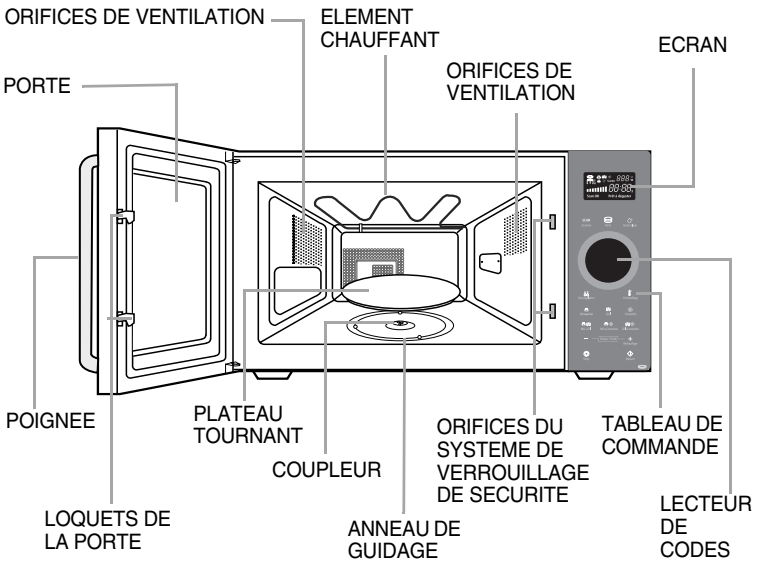
- Utilisez le bol uniquement en mode **« Steam Clean » (Nettoyage vapeur)**.
- Si vous ne le retirez pas lors de la cuisson d'éléments non liquides, il pourrait fondre et provoquer un incendie dans le four.

Tableau de commandes



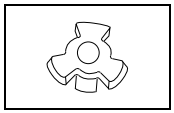
1. **Lecteur de codes**
2. **Décongélation**
3. **Micro-ondes**
4. **MO + Gril**
5. **Réchauffage : Temps / Poids**
6. **Arrêt**
7. **nombre de parts**
8. **Nettoyage vapeur**
9. **Fenêtre du lecteur**
10. **Préchauffage**
11. **Gril**
12. **Convection**
13. **MO + Convection**
14. **Gril + Convection**
15. **Départ**

Four

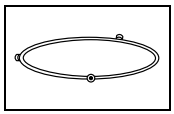


Accessoires

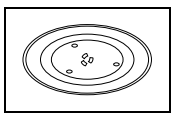
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



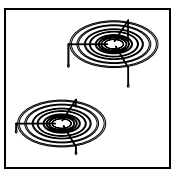
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Fonction : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



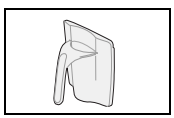
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



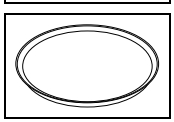
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grilles métalliques** (grille hauteur maxi., grille hauteur mini.) : à placer sur le plateau.
   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Four à chaleur tournante et Cuisson combinée**.



5. **Réservoir de lavage**, à placer dans le four à droite.
   Fonction : Le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.



6. **Plat croustilleur**, à placer sur le plateau ou sur la grille.
   Fonction : Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes afin de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

Utilisation du mode d'emploi

FR

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four smart combi SAMSUNG. Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- ***Précautions d'emploi***
- ***Accessoires et récipients***
- ***Conseils utiles***

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commande. Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'instructions.

Important **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation :
  Laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
  NE faites **JAMAIS** chauffer de biberon muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez toujours la température ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les. Vous éviterez ainsi les brûlures.
- Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

Précautions d'emploi (suite)

- **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **NE** pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraÎner l' éclatement du verre.(S'il est fourni)

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

- ***AVERTISSEMENT :***
  n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :
Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n' utilisent le four que sous la surveillance d' adultes en raison des témperatures géneréés.

AVERTISSEMENT :
Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

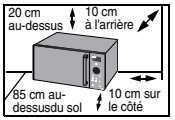
Protection de l'environnement

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

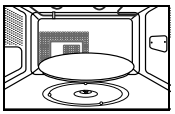
FR

Installation de votre four Smart Combi

Ce four peut être installé sur pratiquement tous les types de surface (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le à 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

3. Placez le four smart combi de façon à pouvoir accéder facilement au branchement.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.

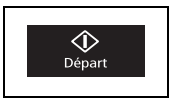
☛ Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre CA 230 V-50 Hz à trois broches. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, le réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

☛ N'installez **pas** le four smart combi dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

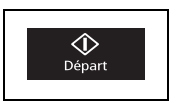
1. Branchez le four sur une prise murale standard.

2. Réglez l'heure à l'aide du bouton (+/−) .



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

4. Réglez les minutes à l'aide du bouton +/−.

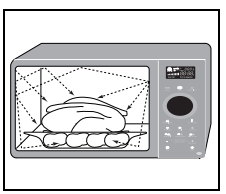


5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Le réglage de l'horloge est terminé.

Fonctionnement du four Smart Combi

Le four offre les fonctionnalités Chaleur tournante, Gril et Micro-ondes. Ces fonctions peuvent être utilisées indépendamment, alors que les fonctions Ventilation et Micro-ondes peuvent être associées pour une cuisson combinée.

Principe de la cuisson aux micro-ondes



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (réfrigérée, surgelée ou ambiante)

☛ La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments par conduction thermique, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :
- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

Problèmes et solutions

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

- Ces phénomènes sont normaux.
  - Condensation à l'intérieur du four
  - Circulation d'air autour de la porte et du four
  - Reflet lumineux autour de la porte et du four
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation
- Les aliments ne sont pas du tout cuits
  - La minuterie est-elle réglée correctement et la fonction **Départ** est-elle enclenchée ?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - Il se peut que le circuit électrique ait été en surcharge et que le fusible ait sauté.
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
  - Avez-vous choisi la puissance appropriée ?
- Des étincelles se forment à l'intérieur du four
  Ce phénomène est connu sous le nom d'arcs électriques et peut être dû à
  - Un plat à ornements métalliques
  - Une fourchette ou tout autre ustensile en métal introduit dans le four
  - Du papier aluminium placé trop près des parois du four
    (NB : vous pouvez utiliser du papier aluminium pour recouvrir les aliments, mais veillez à ce qu'il ne se trouve pas trop près des parois du four)
- Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
  - Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
    * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
    * Solution : débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.
- Message « ERROR » (ERREUR)
  - Erreur de lecture : « EOd »
  - Préchauffage rapide en 30 minutes incomplet : « E23 »
  - Capteur de température coupé : « E21 »
  - Capteur de température court-circuité : « E22 »
  - Touche court-circuitée : « -SE- »

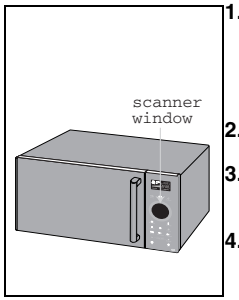
    Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.

Munissez-vous des informations suivantes :

- ***les numéros de modèle et de série, figurant normalement à l'arrière du four,***
- ***les détails concernant votre garantie,***
- ***une description claire du dysfonctionnement,***

puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

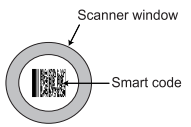
Utilisation du lecteur de codes



1. Appuyez sur le bouton **Scanner (Lecteur de codes)**.
   Résultat : Les boutons **Scanner (Lecteur de codes)** et **Stop (Arrêt)** s'allument pendant 20 secondes.
2. Placez le code SmartCode face à la fenêtre du lecteur.
3. Au bout de 2 ou 3 secondes, le four émettra un signal sonore afin de confirmer que le code a été lu.
4. Suivez les instructions de votre livre de cuisine.

☛ Positionnement du code SmartCode

Placez le code horizontalement ou verticalement contre la fenêtre du lecteur de codes.



☛ Echec de lecture

- La fenêtre du lecteur doit être propre
  (retirez les particules de poussière et vérifiez qu'il n'y ait pas de rayures).
- Si le code ne peut être lu, essayez de le maintenir à 20 mm du lecteur.
- Si vous ne parvenez toujours pas à lire le code au bout de cinq essais, contactez un technicien du service après-vente Samsung.

Manipulez le dispositif avec soin.

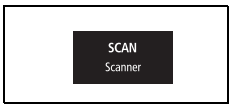
- Des particules de poussières collées sur la fenêtre du lecteur peuvent entraîner un dysfonctionnement.
- Pour éviter tout dysfonctionnement du dispositif, veillez à ne pas rayer la fenêtre du lecteur.
- Si le bouton du lecteur de codes n'est pas actionné, le four ne fonctionnera pas.
- Veillez à avoir les mains propres avant d'utiliser l'appareil.
- Si le lecteur de codes est endommagé, la lecture peut être retardée ou ne pas fonctionner du tout.
- Durant la lecture, maintenez le dispositif de lecture immobile pendant 1 à 2 secondes.

Cuisson à l'aide du lecteur de codes

FR

Cuisson à l'aide de la fonction Scanner (Lecture de codes) (1 option de portion)

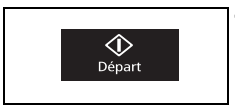
☛ Pour obtenir des instructions rapides et faciles à suivre, passez simplement le code SmartCode du livre de cuisine devant le lecteur.



1. Appuyez sur le bouton **Scanner (Lecteur de codes)**.
Résultat : Les boutons **Scanner (Lecteur de codes)** et **Stop (Arrêt)** s'allument pendant 20 secondes.

2. Placez le code SmartCode face à la fenêtre du lecteur.

3. Au bout de 2 à 3 secondes, le four émettra un signal sonore afin de confirmer que le code a été lu.

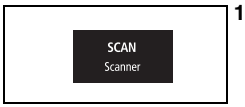


4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre.
- ◆ Une fois la cuisson terminée : un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises (si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche).
  Un signal sonore retentit à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

✉ Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les boutons + (plus)/− (moins). Reportez-vous à la page 10 pour en savoir plus sur la fonction (plus/moins).

Cuisson à l'aide de la fonction Scanner (Lecture de codes) (2 options de portions ou plus)

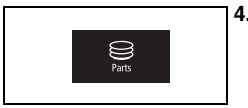
☛ Pour obtenir des instructions rapides et faciles à suivre, passez simplement le code SmartCode situé sur l'emballage de l'aliment devant le lecteur.



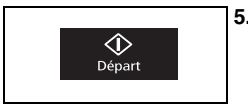
1. Appuyez sur le bouton **Scanner (Lecteur de codes)**.
Résultat : Les boutons **Scanner (Lecteur de codes)** et **Stop (Arrêt)** s'allument pendant 20 secondes.

2. Placez le code SmartCode face à la fenêtre du lecteur.

3. Au bout de 2 à 3 secondes, le four émettra un signal sonore afin de confirmer que le code a été lu.



4. Appuyez sur le bouton **Parts** pour faire défiler le nombre de portions.
Un affichage lumineux affichera le nombre d'éléments choisis.



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre.
- ◆ Une fois la cuisson terminée : un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises (si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche).
  Un signal sonore retentit à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

✉ Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur les boutons + (plus)/− (moins). Reportez-vous à la page 10 pour en savoir plus sur la fonction (plus/moins).

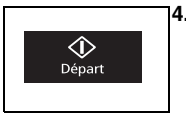
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments à l'aide du mode Micro-ondes.
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne faites jamais démarrer le four smart combi lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes**.
Par défaut : Puissance - 900 W
Temps de cuisson - 3:00

2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** une ou plusieurs fois pour régler la puissance.

3. Appuyez sur le bouton +/− pour régler le temps de cuisson (Maxi. 99 min et 50 s.)



4. Appuyez sur le bouton **Départ** .

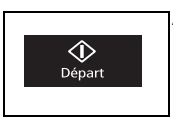
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation de la fonction de Réchauffage

A :1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage**.
Par défaut : puissance - 900 W
temps de cuisson - :30

A :2. Appuyez sur le bouton **Réchauffage** une ou plusieurs fois pour régler le temps de cuisson nécessaire
(chaque pression sur le bouton **Réchauffage** augmente la durée de cuisson de 30 secondes).



A :3. Appuyez sur le bouton **Départ** .

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le symbole « : 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche).
Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Puissances et temps de cuisson

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner sept puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ELEVEE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVEE	83 %	750 W
FAIBLEMENT ELEVEE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
puissance élevée	réduit
puissance plus faible	augmenté

FR

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- ***contrôler la cuisson,***
- ***retourner ou mélanger les aliments,***
- ***les laisser reposer***
- ***pour toute autre raison***

Pour arrêter la cuisson...	**Vous devez...**
temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ**.
définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)**. Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)**.

Utilisation de la fonction Plus/Moins

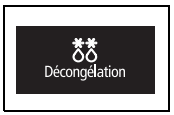
Les boutons Plus/Moins vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis en fonction de vos goûts.
Cette fonction n'est disponible qu'en mode SCANNING (LECTURE) au cours des 30 secondes après avoir appuyé sur le bouton Départ.

1. Pour allonger la durée d'une cuisson automatique, appuyez sur le bouton + (plus)
   (appuyez deux fois pour augmenter la durée davantage).
2. Pour réduire la durée d'une cuisson automatique, appuyez sur le bouton - (moins)
   (Appuyez deux fois pour diminuer davantage le temps de cuisson).

Utilisation de la fonction de décongélation

Le mode Décongélation( ) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson ou du pain. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Ouvrez la porte. Mettez les aliments surgelés dans un plat adapté au micro-ondes, et disposez-le au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**.

2. Appuyez sur le bouton **Décongélation** pour sélectionner le type d'aliment à décongeler.

3. Appuyez sur le bouton +/– pour régler le poids.

4. Appuyez sur le bouton **Départ**.

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche).

Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

☛ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 20 pour de plus amples détails.

✉ Lorsque vous décongelez plusieurs éléments, répartissez-les de façon réguilière sur le plateau. Evitez de décongeler un trop grand volume d'aliments. Pour décongeler des aliments, recouvrez-les d'un couvercle adapté au micro-ondes. Attendez au moins 10 minutes après la décongélation. Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de les cuire. Gardez les aliments au frais après la décongélation jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être cuits. Après avoir décongelé du poulet ou de la dinde, veillez à bien nettoyer toutes les surfaces du four.

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation, quantités, temps de repos et instructions appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans un plat adapté au micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Viande**	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
2.	**Volaille**	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	**Poisson**	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	**Pain**	100 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain ou le gâteau sur du papier absorbant et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner mais s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.

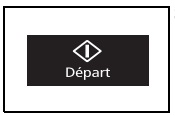
FR

Préchauffage rapide du four

Pour la cuisson à chaleur tournante il est recommandé de préchauffer rapidement le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments.
Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage** .

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Préchauffage** pour régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.
Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
- Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.

4. Ouvrez la porte, introduisez les aliments dans le four et refermez la porte.
Par défaut : Temps de cuisson - 20:00

5. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** pour régler la température.

6. Appuyez sur le bouton +/− pour régler le temps de cuisson.

7. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Cuisson par convection

Le mode Convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n' est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 100 °C et 250 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

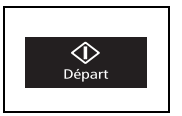
- ***Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.***
- ***Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, placez la grille de préférence à hauteur minimale.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez les récipients sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection** .
Par défaut : température - 250 °C
Temps de cuisson - 20:00

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** pour régler la température.

3. Appuyez sur le bouton +/− pour régler le temps de cuisson. (Maxi. 60 min)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Faire griller

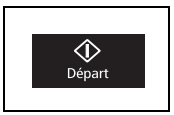
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- ***Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.***
- ***Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.

1. Appuyez sur le bouton **Gril**.
Par défaut : Temps de cuisson - 5:00

2. Appuyez sur le bouton –/+ pour régler le temps de cuisson. (Maxi. 60 min)



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

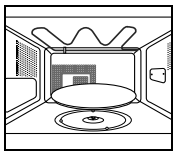
(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

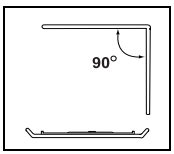
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant est utilisé uniquement lorsque vous cuisez ou grillez des aliments par ventilation.

- ***Position horizontale pour la cuisson et le mode gril***

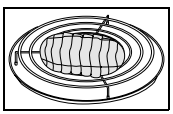
☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.





Pour placer l'élément chauffant en...	**Vous devez...**
Position horizontale (cuisson et grillade par ventilation)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Choix des accessoires



La cuisson traditionnelle par ventilation requiert des ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.
Les plats adaptés aux micro-ondes ne conviennent généralement pas à la cuisson par ventilation ; n'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la section page 16.

FR

Combinaison micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

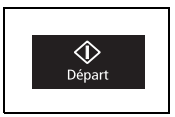
Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton**MO+Gril** .
Par défaut : Puissance - 600 W
Temps de cuisson - 10:00

2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** une fois ou plus pour régler la puissance.
(600 W → 450 W → 300 W → 180 W → 100W).

3. Appuyez sur le bouton **–/+** pour régler le temps de cuisson.
(Maxi. 60 min)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Combinaison gril et convection

La cuisson combinée utilise à la fois la chaleur par convection et celle du gril.

☛ Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

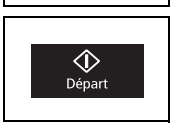
Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille à hauteur maximale ou minimale laquelle doit être placée sur le plateau, puis fermez la porte.
L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Appuyez sur le bouton**Gril + convection**.

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** pour régler la température.
(250 °C→220 °C→200 °C→180 °C→160 °C→140 °C→120 °C → 100°C).

3. Appuyez sur le bouton **–/+** pour régler le temps de cuisson.
(Maxi. 60 min)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la chaleur de la ventilation. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier:

- ***les viandes rôties et les volailles ;***
- ***les tartes et les gâteaux ;***
- ***les plats à base d'œufs et de fromage.***

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Le plateau et la grille du four étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

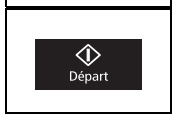
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Appuyez sur le bouton**MO + convection**.
Par défaut : Puissance - 600 W
température - 250 °C
Temps de cuisson - 10:00

2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** une ou plusieurs fois pour régler la puissance.
(600 W → 450 W → 300 W → 180 W → 100 W)

3. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** pour régler la température.
(250 °C → 220 °C → 200 °C → 180 °C → 160 °C → 140 °C → 120 °C → 100 °C)

4. Appuyez sur le bouton +/− pour régler le temps de cuisson.
(Maxi. 60 min)



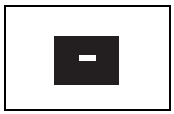
5. Appuyez sur le bouton **Départ**.

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises

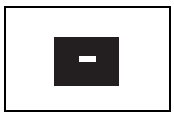
(si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche). Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Sécurité enfants

Votre four smart combi est équipé d'une sécurité enfants vous permettant de le verrouiller et d'éviter tout fonctionnement accidentel par un enfant ou toute autre personne non habituée.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez sur le bouton « − » pendant 5 secondes.
Résultat : Un signal sonore retentit.
« on » (activé) s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton « − » pendant 5 secondes.
Résultat : Un signal sonore retentit.
« off » (désactivé) s'affiche.

Activation/désactivation du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons + et −.
Résultat : Un signal sonore retentit.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons + et − simultanément.
Résultat : Un signal sonore retentit.

Guide des récipients

FR

Pour faire cuire des aliments dans le four smart combi, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (« Résistant aux micro-ondes »).

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans le four smart combi.

Récipient	Résistant aux micro-ondes	Commentaires
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métallique.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. Percez le film avant de faire chauffer les aliments.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé **Papier sulfurisé**	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : dangereux

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes, soupes, desserts vapeur, confitures et condiments à base de fruits peuvent également être cuits dans le four smart combi. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée, afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

✉ Les temps de repos ne sont fournis qu'à titre indicatif.

☛ Assurez-vous que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les consommer.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes (crues)	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale - reportez-vous au tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergine	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Navets	250 g	5½-6	3	Coupez les navets en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four smart combi permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel ou un plan de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous.

- Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +0 et +5 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

- Pour réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
- Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez ces aliments reposer dans le four pendant le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BEBE

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : 37 °C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. à 1 min. 10 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four smart combi durant le temps nécessaire, puis remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film plastique spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérées)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

Guide de cuisson (suite)

DECONGELATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température d'environ -18 °C ou inférieure, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	12-14	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 tranches 4 tranches	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

Guide de cuisson (suite)

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

IMPORTANT :
lorsque le mode Gril seul est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille à hauteur maxi., sauf indication contraire.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant -4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25 g/tartine)	Gril uniquement	3½-4½	3-4	Placez les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 côtelettes)	Gril seul	10-12	8-9	Badigeonnez légèrement les côtelettes d'agneau d'huile et saupoudrez d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson à chaleur tournante est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels fonctionnant à l'air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour cuisson par ventilation :
tous les ustensiles conçus pour le four traditionnel (moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four traditionnel) peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par ventilation :
tous les biscuits, petits pains et gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par ventilation est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + ventilation :
doivent laisser passer les micro-ondes. Doivent être adaptés à la cuisson au four (ex. : verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + ventilation :
viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

Guide de cuisson par ventilation pour les aliments frais tels de type tartes/ quiches, pizzas et viande

Préchauffez le four à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par ventilation.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuite et réfrigérée)	300 g	300 W + 180 °C	7-8	-	Posez la tarte/quiche réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
PIZZA Pizza réfrigérée (déjà cuite)	300 à 400 g	600 W + 220 °C	6-7	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 160 °C	19-21	10-12	Badigeonnez les côtelettes d'agneau/de bœuf d'huile et saupoudrez d'épices. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 g	450 W + 220 °C	13-15	9-10	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par ventilation pour les aliments frais de type petits pains, pain et gâteaux

Préchauffez le four à la température désirée en utilisant la fonction de préchauffage (sauf contre-indications - voir tableau).
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par ventilation.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS Petits pains (précuits)	4 à 6 pains (env. 50 g chacun)	Convection uniquement 180 °C	2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4 à 6 pains (env. 50 g chacun)	100 W + 200 °C	6-7	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (pâte réfrigérée prête à cuire)	200 g (4 pains)	180 W + 220 °C	9-10	Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé, plus placez le tout sur la grille hauteur maxi. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Croissants (pâte réfrigérée prête à cuire)	200 g (4 croissants)	100 W + 200 °C	12-14	Disposez les croissants en cercle sur du papier sulfurisé, plus placez le tout sur la grille hauteur maxi. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
BAGUETTES Baguette (précuites)	200 g (1 baguette)	180 W + 220 °C	6-7	Placez la baguette sur la grille hauteur maxi. Utilisez des maniques pour la sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220 °C	7-8	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU Gâteau aux noisettes ; (pâte fraîche)	500 g	180 W + 220 °C sans préchauffage	18-20	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Placez le gâteau sur la grille, hauteur minimale. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau marbré/ Gâteau au citron (pâte fraîche)	700 g	180 W + 220 °C sans préchauffage!	24-26	Mettez la pâte fraîche dans un moule rectangulaire en verre ou en métal noir d'une longueur de 25 cm. Placez le moule sur la grille, hauteur minimale. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau à pâte épaisse (pâte levée fraîche)	1000 g	Convection uniquement 160 °C	40-50	Mettez la pâte fraîche dans un plat rond profond en métal noir avec un tube cannelé au centre (23 cm de diamètre), de type moule à Kouglof. Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Pâtisseries sucrées (pâte levée réfrigérée)	250 g (5 pâtisseries)	100 W + 200 °C	10-14	Disposez en cercle les pâtisseries à pâte fraîche fourrés aux raisins secs ou au chocolat sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des maniques pour retirer les aliments du four ! Laissez reposer 5 minutes.
Vol-au-vent garnis (réfrigérés)	250 g (5 pâtisseries)	Convection uniquement 220 °C	15-20	Garnissez les vol-au-vent avec du jambon, des saucisses, du fromage ou des légumes. Disposez-les sur du papier sulfurisé en cercle sur la grille hauteur maxi.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 - 450 g)	180 W + 200 °C	14-16	Répartissez équitablement la pâte dans 6 petits plats ronds en Pyrex ou dans un moule spécifique assez grand pour six muffins. Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 min.

Guide de cuisson par ventilation pour les aliments surgelés de type petits pains, pain, gâteaux et pâtisseries

Préchauffez le four à ventilation à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage (sauf indications contraires - voir tableau).
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (cuits)	4 pains (env. 50 g chacun)	100 W + 180 °C sans préchauffage!	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	4 pains (environ 50 g chacun)	100 W + 200 °C	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 croissants (env. 60 g chacun)	100 W + 180 °C	8-9	Placez les croissants sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes/pain à l'ail (précuit(es))	200 à 250 g (1 pain)	180 W + 200 °C	6-7	Posez la baguette encore surgelée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes avec garnitures	250 g (2 parts)	450 W + 220 °C	6-7	Placez les baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain complet (précuit)	500 g	180 W + 160 °C sans préchauffage!	15-17	Placez le pain complet sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Parts de gâteau (précuites avec une garniture aux fruits)	500 à 600 g	300 W + 160 °C sans préchauffage!	9-12	Disposez les tranches de gâteau congelées en cercle sur la grille du bas et laissez reposer 5-10 minutes après cuisson.
Gâteau (précuit avec une garniture aux fruits)	1 200 à 1 300 g	180 W + 160 °C sans préchauffage!	18-22	Posez le gâteau encore surgelé sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 10 à 20 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par ventilation pour pizzas, pâtes, frites et beignets de poulet surgelés

Préchauffez le four à ventilation à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage (sauf indications contraires - voir tableau).
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300 à 400 g 450 à 550 g	600 W + 220 °C	10-11 11½-12½	Placez une pizza sur la grille hauteur mini. Laissez reposer après cuisson pendant 2 à 3 minutes.
2 pizzas (précuites)	600 à 700 g (chacune pesant 300 à 350 g)	600 W + 220 °C	14-15	Placez une pizza sur la grille hauteur mini. et l'autre sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (lasagnes ou cannelloni)	400 g	450 W + 200 °C sans préchauffage!	20-22	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille hauteur mini. Laissez reposer après la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
Pâtes (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200 °C sans préchauffage!	16-18	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer après la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
Beignets de poulet	250 g	450 W + 200 °C	6½-7½	Placez les beignets de poulet sur la grille hauteur mini. Laissez reposer après la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
Frites au four	250 g	300 W + 220 °C	15-17	Disposez les frites directement sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Retournez-les une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.

Guide de cuisson (suite)

FR

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Retirez les plats chauds du four à l'aide de maniques.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate équipée d'un couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Retirez les plats chauds du four à l'aide de maniques.

Nettoyage de votre four Smart Combi

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments du four suivants :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez l'intérieur du four smart combi après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez le four refroidir avant pour éviter toute blessure.

✉ Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

Rangement et entretien de votre four Smart Combi

Pour le rangement ou le dépannage de votre four smart combi, vous devez suivre un certain nombre de précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments fonctionnels du four.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1300 W
Convection (élément chauffant)	1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 7 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	522 x 551,5 x 312 mm
Cavité du four	355 x 380,6 x 234 mm
Capacité	32 Litres
Poids	
Net	22 kg env.
Transport	26,5 kg env.

Caractéristiques du lecteur de codes

Profondeur de champ (PDF)	0-20 mm (à une distance de 20 mm du lecteur)
Angle de visée	41°
Angle d'inclinaison	30°
Angle de déformation	30°
Angle de rotation	0~360°

Remarque

Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Remarque

SAMSUNG
ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte -95950
ROISSY cedex France

Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

N°Indigo 08 25 08 65 65

(€ 0,15/Min)

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr